DOM I SZKOŁA

Rok III. Katowice, 13 marca 1932 r. Nr. 5

Jak sobie dzieci wychowasz — takie będziesz je miał

Już w przedostatnim numerze „Domu i Szkoły“ staraliśmy się jasno wyłożyć, kto winien, jeśli dzieci się wyrodzą, oto: rodzice! Dopóki o tem głębokiego nie nabierzecie, rodzice chrześcijańscy, przekonania, dopóki myśli ku temu nie skierujecie i wedle tego sobie nie postąpicie, wszelkie lamenty i biadania na zepsucie młodzieży nic nie pomogą. Złemu temu trzeba zapobiedz w samem źródle. To też pragniemy, w zrozumieniu doniosłości zagadnienia samego, dziś w uzupełnieniu jeszcze raz doświadczeniem i słowem Bożem prawdę udowodnić.

W Piśmie św. czytamy pomiędzy innemi: „Nie chwal człowieka żadnego przed śmiercią, bo w synach swych poznan bywa mąż“ (Ekkl. XI, 30), czyli innemi słowy: Ze sposobu życia synów lub córek możesz wnosić o zasadach, jakiemi się rodzice kierowali i o przykładzie, jaki dzieciom dawali. — Niewątpliwie i Zbawiciel miał na myśli owoce złego wychowania, kiedy mówił: „Z owoców ich poznacie je. Nie może drzewo dobre złych owoców rodzić, ani drzewo złe dobrych owoców rodzić“ (Mat. VII. 16—18). Powiedział Pan Jezus do onych niewiast płaczących, kiedy szedł na górę Kalwarję: „Płaczcie raczej nad sobą i nad synami waszymi.“ I te słowa nie są bez znaczenia! Miały więc owe matki i nad sobą głównie zapłakać, bo i one nie miały doczesnej i wiecznej ujść zagłady. Gdyby bowiem swe dzieci były do Pana Jezusa poprowadziły i gdyby je były nauczyły miłości i posłuszeństwa, jako owe matki, których dzieci Pan Jezus błogosławił, i dzieci byłyby za Nim poszły i nie byłyby Go ukrzyżowały.

Pomijając te znane podania historyczne, że Ojcowie święci naszego Kościoła, tacy np. jak św. Augustyn, Jan Złotousty i Orygenes rodziców czynią odpowiedzialnymi za grzechy dzieci i uczą, że rodzice za występki dzieci złożą na sądzie Bożym rachunek, nawet już i pogańscy mężowie stanu, taki np. sławny i mądry Lykurg, wydali prawo, które za pewne przestępstwa synów i córek rodziców karało; a opinja publiczna, wykonując takie prawa, słuszność ich potwierdziła. Ktoby też może nie słyszał o owym zbrodniarzu, który w chwili, kiedy miał być ściętym, prosił o łaskę powiedzenia coś matce do ucha, a kiedy matka się zbliżyła i ucha nadstawiła, odgryzł jej część ucha, ponieważ, jak mówił, przez złe wychowanie stała się winną jego nieszczęścia.

Posłuchajmy teraz, czego nas uczy **doświadczenie.** Uczy nas: jacy rodzice, takie wychowanie, takie dzieci. Jedno zawsze miej na oku i rozważ: prawie wszyscy święci mieli świętych, a przynajmniej bogobojnych rodziców, a co najmniej szczerze pobożną matkę! Przykłady są zbyt liczne, żebyśmy je mieli wszystkie wyliczać. Przypominamy więc tylko, że Najśw. Marję Pannę, Matkę Bożą, wychowali św. Joachim i Anna; rodzicami św. Jana byli św. Zacharjasz i Elżbieta; św. Emmalja czworo świętych dzieci wychowała. Bogobojni rodzice Sławnik i Strzeżysława zrodzili i wychowali św. Wojciecha; św. Stanisław biskup i męczennik początki dobrego wychowania zawdzięczał pobożnym swym rodzicom: Wielisławowi i Bognie. Św. R u p e r t miał wprawdzie bezbożnego ojca, ale za to święta Berta wykierowała go na świętego i pobożnego sługę Pana Boga; a ponieważ M o n i k a świętą była, nietylko niewiernego swego męża Patrycjusza dla prawdy pozyskała, ale i występnego syna swego A u g u s t y n a łzami i modlitwą na drogę cnoty naprowadziła.

Może niejeden z was, troskliwi rodzice, zadał sobie już to pytanie: czemu w czasach obecnych tak mało mamy świętych? Odpowiedź łatwa na to pytanie: ponieważ pobożnych rodziców coraz mniej i stąd też prawdziwie chrześcijańskie wychowanie staje się coraz rzadszem.

Ileż to już razy nie jeden rodzic powiedział: „Jabłko nie pada daleko od jabłoni!“ A jeśli tak sobie siedząc z żoną rozprawiacie o błędach swoich współbraci i wymieniasz, dajmy na to, znajomych ci pijaków, leniwców, pieniaczy, nierządnice, kłótnice, złodziejki i t. p., jakże to zwykle przy takiej okazji mówisz?: „Toć to żadne dziwy! ojciec jego, matka też lepszymi nie byli. Nie było wychowania!“ Kiedy o innych chodzi, bardzo trafny zwykle wydajesz sąd; ale gdzie o własne dzieci chodzi, tam nas miłość własna zaślepia i nie pozwala przyznać najoczywistszej prawdy. Tak długo, dopóki możesz, uniewinniasz się: „Ja pełnię moją powinność; trzymam je tak krótko, jak tylko mogę; przecież ciągle na nie uważać nie mogę!“ i t. d. Nie przypomni ci się wtenczas ono stare przysłowie: „Uderz-no w stół, a nożyce się odezwą.“?

Dziwnym zbiegiem rozmaitych okoliczności zdarzyć się może, że tam raz jeden syn albo córka się wyrodzi; ale te dzieci z dobrem wychowaniem, które się później udały na bezdroża, po zastanowieniu się, prędzej i łatwiej się nawrócą, niż dzieci źle wychowane, które zawsze są i pozostaną złemi. Korzeń dobry zawsze wypuści, choćby i pień spróchniał; skoro zaś korzeń zgnił, i drzewo powoli umiera.

Nie mamy zamiaru twierdzić, że rodzice są winni każdemu pojedyńczemu przekroczeniu swych dzieci. Nie! wina głównie leży w c a ł e m wychowaniu; nie pojedyńcze, nieraz może wcale drobne przewinienie, czyni was wspólnikami grzechów dzieci waszych, tylko tysiące małych i wielkich błędów, których się w wychowaniu dopuszczacie.

Do rodziców i opiekunów młodzieży

(Ciąg dalszy)

XI.

Giser. W zawodzie giserskim odróżnia się dwie zasadnicze funkcje t.j. wykonywanie form z dostarczonych modeli i odlewanie przedmiotów w formach. Wobec powyższego, w większych zakładach przemysłowych i fabrykach uważają te dwie funkcje jako dwie odzielne i samodzielne specjalności fachowe, a wykonawców dzielą na giserów-formiarzy i giserów-odlewaczy. Lecz giserstwo, jako zawód łączy te dwie funkcje w jedną całość, wobec czego każdy giser jest jednocześnie formiarzem i odlewaczem.

Giserstwo jednak w swojej wytwórczości rozpada się na trzy pokrewne odłamy, t.j. na 1) giserstwo żelazne, w zakres którego wchodzi odlewanie żelaza (guzu) wszelkich części maszyn, spotykanych w przemyśle i handlu, rur kanalizacyjnych, wodociągowych, części dla konstrukcji dachowych i t. p.; 2) giserstwo stalowe, w zakres którego wchodzi odlewanie zwrotnic, szyn i t. p. i 3) giserstwo metalowe (metale miękkie, jak mosiądz, miedź, cynk, bronz i kompozycje). W zakres tego ostatniego odłamu wchodzi wykonywanie odlewów armatur dla zbrojenia, kotłów parowych, kąpielowych, rezerwoarów, wodociągów (krany, wentyle, wodowskazy i t. p.), oraz łożysk osiowych (panewki) i sprzętów dla użytku w gospodarstwie domowem.

Giserstwo wkracza również w dziedzinę artystyczną, ponieważ wykonuje odlewy z bronzu jak: pomniki, posągi, biusty, ornamenty, przeróżne kałamarze, ozdoby na biurka, etażerki do lamp, upiększenia do żyrandoli, świeczników i t. p. Do zawodu giserskiego przyjmuje się chłopców od lat 15, którzy posiadają świadectwo ukończenia szkoły powszechnej (8 klas) z wynikiem dostatecznym lub ukończenia 3 klas gimnazjum.

Kandydaci powinni być dość silnie rozwinięci fizycznie, o dobrem zdrowiu, posiadać dobry wzrok, słuch, orjentacje, zręczność, zdolności do rysunków i matematyki. Każdy z kandydatów odbywa trzy-miesięczną próbę i po zadawalniającym wyniku zostaje przyjęty jako uczeń giserski. Nauka trwa cztery lata; w ciągu tego czasu jest obowiązany uczęszczać do szkoły dokształcającej. Po upływie terminu nauki uczeń staje przed komisją egzaminacyjną, w skład której wchodzą: majstrowie zakładu, w którym odbył naukę, delegaci z województwa, nauczyciele szkoły dokształcającej i starsi czeladnicy. Po zadawalniającym wyniku egzaminu otrzymuje kandydat świadectwo czeladnika giserskiego. W razie niepomyślnego wyniku egzaminów otrzymuje półroczny termin na dopełnienie braków. Jeśliby i tym razem wynik egzaminów był niezadawalającym, kandydat traci prawo do zdawania po raz trzeci egzaminu i może pracować tylko jako wykwalifikowany robotnik (pomocnik). Ponieważ zawód giserski przejawia swoją działalność tylko w zakładach przemysłowych i fabrykach, uczniowie są traktowani jako robotnicy małoletni i podlegają ogólnym regulaminom, na mocy których według taryfy otrzymują: w pierwszym roku nauki: 1,14 zł, w drugim od 1,38 zł do 1,55 zł, a w trzecim i czwartym 1,71 zł dziennie plus akord. Umowę przyjęcia zawiera dyrektor względnie właściciel zakładu.

Wszelkie świadczenia socjalne i koszty związane z nauką, ponoszą przeważnie zakłady. Po pięciu latach zawodowej praktyki jako czeladnik, przysługuje prawo złożenia egzaminu na mistrza, który się odbywa w Izbie rzemieślniczej w obecności delegatów przewidzianych regulaminem.

Fotograf. Zawód fotografów zalicza się obecnie do rzemiosła i podlega tym samym regulaminom co i inne zawody. Przed wojną a nawet i teraz w większych zakładach zawód fotografów dzielą na trzy zasadnicze, jakby oddzielne kategorje, to jest: 1) **Fotografów-operatorów**, do których należy pełna fachowa znajomość aparatów wszelkich systemów i umiejętność zaradzenia w razie jakiegoś defektu, umiejętność postawienia klijenta w najkorzystniejszej postawie, oświetleniu umiejętność zgrupowania całego towarzystwa przed aparatem, by otrzymać najlepszy efekt na fotografji, oraz zastosowanie czułości soczewek do siły oświetlenia. 2) **Fotografów-retuszerów**, do których należy artystyczne wykonanie na kliszach wszelkich szczegółów, jakie aparat pominął, lub też zatuszowanie zbyt jaskrawych konturów i niekorzystnych cieni, jak i dopełnienie, to jest uwypuklenie konturów przez wycieniowanie czyli wyczucie piękna obrazu na fotografji i t. p. 3) **Fotografów-laborantów**, do których należy ostateczne wykonanie fotografji, to jest wywołanie na papierze obrazu zdjęcia, fachowa znajomość czułości danego papieru, umiejętność zastosowania kwasów do czułości papieru przy wywołaniu obrazu, oraz zastosowanie czasu do siły i światła, jak również i naklejanie na kartony i t. p.

Obecnie zawód fotografów złączył te trzy kategorje w jedną całość. Każdy więc z fotografów jest wykwalifikowanym operatorem, retuszerem i laborantem w jednej osobie i— przy wyzwoleniu z tych trzech kategoryj zdaje egzamin. Do zawodu fotografów przyjmuje się chłopców, którzy skończyli lat 16 i posiadają świadectwo ukończenia pełnego kursu szkoły powszechnej z wynikiem dobrym; mogący się wykazać ukończeniem od 3 do 5 klas gimnazjum mają pierwszeństwo.

Oprócz powyższego wymaga się od kandydatów pewna inteligencję, ogładę w obejściu, dość miłą powierzchowność, zręczność, dobry wzrok, orjentację, wrodzone zamiłowanie do piękna i pewne zdolności do rysunków ręcznych.

Każdy z kandydatów odbywa dwumiesięczną próbę i po zadawalniającym wyniku zostaje przyjęty jako uczeń. Oprócz chłopców do zawodu przyjmuje się i dziewczyny na tych samych warunkach. Nauka trwa trzy lata i w czasie trwania nauki uczniowie są obowiązani uczęszczać do szkoły dokształcającej. Ci co ukończyli 4 klasy gimnazjum mogą być zwolnieni. Po upływie terminu nauki uczeń staje do egzaminu przed komisją, złożoną z mistrzów i delegatów z magistratu. Z przedmiotów praktycznych uczeń zdaje egzamin w zakładzie ,w którym pobierał naukę; zaś z teoretycznych w Izbie Rzemieślniczej. Po zadawalniającym wyniku uczeń otrzymuje świadectwo czeladnika fotografa. W razie niepomyślnego wyniku egzaminu, kandydat otrzymuje półroczny termin na dopełnienie braków, lecz gdyby i tym razem egzaminy wypadły niepomyślnie, petent traci prawo do zdawania egzaminu. Jeśliby niepomyślność egzaminu wypadła nie z winy ucznia, a mistrza, komisja ma prawo na koszt tegoż mistrza, oddać ucznia do innego zakładu na dokończenie nauki. Pierwsze wynagrodzenie czeladnika-fotografa wynosi około 150 zł miesięcznie i jest w zależności od jego zdolności.

Po pięciu latach zawodowej praktyki jako czeladnik przysługuje mu prawo do złożenia egzaminu na mistrza-fotografa. Czeladnik-fotograf ma prawo prowadzić zakład fotograficzny, lecz nie ma prawa przyjmowania uczniów.

Warunków przyjęcia uczni ustalonych niema. Są one w zależności od umowy rodziców z mistrzem. Zazwyczaj uczniowie w większych zakładach otrzymują w drugim i trzecim roku pewne wynagrodzenie miesięczne. Przy oddaniu dzieci do nauki koniecznem jest stwierdzić, czy dany zakład ma prawo przyjmowania uczniów, by uniknąć straty czasu. Odpowiednie informacje co do tego można otrzymać w Izbie Rzemieślniczej przy ulicy Stawowej nr. 6 w Katowicach.

Dbajmy o zdrowie

Część II z cyklu: „Walka z gruźlicą".

— *O zarazku gruźliczym.*

Spostrzeżenie, że gruźlica z łatwością przechodzi z chorych na osoby pozostające z nimi w bliższej styczności, oddawna już nasuwało przypuszczenie, że twórcą choroby musi być jakiś czynnik, który ma skłonność do wędrowania wśród ludzi. Długo jednak ten czynnik chorobotwórczy, którego niewątpliwe istnienie udowadniano doświadczalnie, pozostawał nieuchwytnym. Dopiero w r. 1882 wielce zasłużony na polu naukowem dr. Robert Koch wydobył sprawcę gruźlicy na światło dzienne, umożliwiając tem samem poznanie istotnych źródeł i sposobu powstawania choroby. Otóż dzięki genjalnemu odkryciu Roberta Kocha pokazało się, że tym sprawcą groźnej i potężnej choroby jest zarazek, który kształtem swym przypomina zgrabną, cieniutką, czasem lekko wygiętą laseczkę; zarazek ten z uwagi na kształt laseczkowaty otrzymał nazwę „lasecznika" lub „prątka gruźliczego (baccilus tuberculosis)". — Prątek gruźliczy jest zarazkiem bardzo małym, liczy bowiem w wymiarze podłużnym 1,3—3,5 mikronów (1 mikron = tysięczna część milimetra). Natychmiast po jego wykryciu rozpoczęły się liczne badania, których celem było poznanie sposobu życia i wyglądu tak na oko niepokaźnego, a jednak jakżeż w istocie silnego i złośliwego zarazka. W wyniku badań tych przekonano się przedewszystkiem, że prątek gruźliczy jest tworem na szkodliwości zewnętrzne naogół wytrzymałym, co pochodzi stąd, iż natura dała mu pancerz ochronny w postaci otoczki woskowej, jaka ściśle okrywa całe „ciało" zarazka. Dzięki temu pancerzowi może zarazek gruźliczy zachowywać swą żywotność przez pewien czas wśród niekorzystnych dlań warunków życiowych. — Istnieją jednak takie wpływy zewnętrzne, które dla zarazków, pomimo, że mają ów wał ochronny w postaci wspomnianej otoczki, stają się zabójcze. W pierwszym rzędzie wchodzi tu w rachubę światło słoneczne, które nieraz już po kilku godzinach uśmierca mikroby gruźlicze. Także wysoka (75°—80° C) i zbyt niska temperatura oraz pewne środki bakterjobójcze (sublimat) w krótkim czasie niszczą laseczniki. Idealnem natomiast środowiskiem dla tych szkodników jest żywy organizm. Tu mają wymarzoną ciepłotę (37°C), pokarmu po uszy i odpowiednią wilgoć, stąd w żywym organizmie wspaniale rozwijają się i w błyskawicznem wprost tempie wzrastają ilościowo. Poza ustrojem, który jest dla nich najodpowiedniejszą siedzibą, najlepiej czują się na t. zw. pożywkach wśród warunków stworzonych im sztucznie, a podobnych do tych jakie znajdują w żywym ustroju (sztuczne hodowle dla celów doświadczalnych). Na pożywkach tych, któremi są skrzepła surowica krwi, ziemniak, buljon z gliceryną, agar, przy temp. 37° C — zarazki gruźlicze dobrze się rozwijają i zachowują pełną zdolność rozmnażania się. Takie hodowanie zarazków na sztucznych podłożach daje możność ich obserwacji i naukowego badania.

Zarazki gruźlicze umieją fabrykować trucizny, przyczem mają to do siebie, że te wytwarzane trucizny zatrzymują w swem ciele dopóki żyją. Z chwilą dopiero śmierci, gdy martwe laseczniki zaczynają się rozpadać, te przechowywane za życia jady uzyskują swobodę i teraz dopiero nabierają zdolności zatruwania; — jady te nazywamy „endotoksynami". Oprócz endotoksyn zarazek gruźliczy i za życia wydala z siebie szkodliwe związki, które uważamy za wytwory jego przemiany materji; możnaby więc te wytwory porównać do wydalin ustroju wyżej uorganizowanego, jakiemi są np. pot, mocz itd. — Endotoksynami i „wydalinami" zarazki trują organizm, w którym się osiedliły, a to zatrucie staje się podłożem całej choroby."

Abs. med. Wład. Sierosławski.

Dla młodej gospodyni

Baby wielkanocne.

Udana baba wielkanocna jest największą chlubą gospodyni, gdyż ze wszystkich ciast jest najkłopotliwszą do wykonania i stosunkowo często się nie udaje. W miastach szczególnie, gdzie brak specjalnych pieców piekarnianych, trudno upiec dobrą babę w zwyczajnym piecyku pod blachą. Trudno, lecz nie niemożliwe. Przedewszystkiem nie piec bab w zbyt wysokich formach i doskonale wpierw wypróbować swój piec na mniej delikatnem pieczywie, w rodzaju bułek, placków i t. p.

Udanie się bab zależy w pierwszym rzędzie od suchości mąki, dobroci drożdży i świeżości jaj, gdyż odróżniamy dwa gatunki bab: drożdżowe i białkowe. Oprócz odpowiednio dobrych części składowych ciasta, należy szczególniejszą uwagę zwrócić na należytą temperaturę pieca. Do bab drożdżowych piec powinien być dobrze gorący, a jednak nie palić ciasta po wierzchu, bo nie mogłoby wewnątrz należycie wyrosnąć. Do bab białkowych piec powinien być umiarkowanie gorący i temperaturę mieć wciąż równą. Lekkość i pulchność ciasta zależą od dobrego wyrabiania i wybijania takowego: ciasto należy zwykle tak długo wyrabiać, aż od rąk zupełnie odstanie. Ciasto na baby bez drożdży należy: ucierać zawsze tylko w jedną stronę, brać cukier tłuczony z rafinady lub puder, gdyż kryształ, chociażby najlepiej utarty, zawsze obciąża ciasto; białka, ubite zawsze na tak sztywną pianę, aby się prawie nie uginała, przyciśnięta palcem; miesza się ostrożnie w ostatniej chwili przed złożeniem ciasta do formy. W małych miejskich piecach najlepiej jest używać niedużych form glinianych; w piecach piekarnianych piecze się najładniejsze wysokie baby w specjalnych cylindrycznych formach z żelaznej lub cynkowej blachy.

Baba łatwa, a smaczna. Ćwierć kilo najlepszej mąki pszennej przesiać przez sito do miski i postawić w cieple, aby się dobrze wygrzała. Cztery deka drożdży rozprowadzić szklanką śmietanki lub dobrego mleka, zmieszać ten płyn z przesianą mąką, wybić dobrze i postawić w cieple dla podrośnięcia. Osiem żółtek ubić do białości z dziesięcioma deka cukru. Utłuc z paru łyżkami cukru dwucalowy kawałek wanilji, sklarować osiem deka masła. Gdy ciasto ruszy, dodać drugie tyle mąki, żółtka, wanilję i łyżeczkę od

kawy soli, mleka tyle, aby ciasto nie było zbyt twarde, wyrabiać aż od rąk odstawać zacznie, wlać wtedy masło, pozostawiając go nieco do wysmarowania formy, wyrabiać dalej, aż masło wsiąknie w ciasto. Formę wysmarować pozostałem masłem, wysypać bułeczką, nałożyć ciasta do trzeciej części tej formy, pozostawić w cieple, przykrywając formę złożoną w kilkoro serwetą. Gdy ciasto wyrośnie o tyle, że się jego objętość podwoi, wstawić w gorący piec. Jeśli zdarzone, powinno nie tylko wypełnić formę, lecz ją jeszcze nieco przerosnąć. Po wyjęciu z pieca potrzymać babkę minut kilka w formie, poczem wyłożyć na pokrytą papierami poduszkę.

Baba chlebowa. Na tę babę należy na dni parę przed jej pieczeniem przygotować chlebową mąkę. Dobry czarny chleb, bez skórki, pokrajać w cienkie kawałki, wysuszyć w piecu, utłuc w moździerzu, lub zemleć na specjalnej maszynce, przesiać przez sito. Szklankę migdałów słodkich, w tem kilkanaście gorzkich, oczyścić z łupin i zemleć też doskonale na maszynce. Od dwunastu do piętnastu żółtek, zależnie od rozmiaru jaj, utrzeć z dobrą szklanką cukru-pudru lub tłuczonej rafinady; gdy zbieleje i naraśnie, dodawać, wciąż wiercąc, po łyżce migdały i filiżankę chlebowej mąki. Można, kto lubi, dodać dla zapachu cynamonu, goździków lub skórki cytrynowej. Nakoniec wymieszać ostrożnie z pianą, ubitą z pozostał. białek, przełożyć do niewysokiej formy, wysmarowanej masłem i wysypanej bułeczką. Wstawić natychmiast do lekkiego pieca i piec około godziny. Ta wyborna w smaku babka nie daje się upiec w wysokiej formie: zawsze prawie opada. Wyjmować ostrożnie na poduszkę, pokrytą papierem.

Różne

Wpisy do Szkoły Gospodarstwa Wiejskiego i Domowego w Międzyświeciu.

Dnia 15 kwietnia rozpoczyna się, jak lat ubiegłych — nauka w Szkole gospodarstwa wiejskiego i domowego, obejmująca po za nauką teoretyczną: gotowanie, pieczenie, krój, szycie, roboty ręczne pranie, prasowanie, porządki domowe, uprawę warzyw, obrządki koło inwentarza oraz wychowanie w internacie szkolnym.

Wpisy dla kandydatek, które ukończyły 16 lat, oraz przynajmniej szkołę powszechną, przyjmuje Dyrekcja szkoły (p. Skoczów, Międzyświeć).

Opłata wpisowa i czesne wynosi 15 zł, zaś utrzymanie w internacie 45 zł miesięcznie. — Przy wpisie należy przedłożyć: 1) metrykę urodzenia, 2) ostatnie świadectwo szkolne,, 3) świadectwo moralności, 4) zobowiązanie rodziców lub opiekunów do ponoszenia opłat szkolnych.

Ze względu na kryzys gospodarczy Śląska Izba Rolnicza zaofiarowała w tym roku pewną ilość stypendjów, z których korzystać będą mogły pilne, a niezamożne uczenice.

Kurs kroju sukien damskich.

W najbliższym czasie uruchomi Śląski Instytut Rzemieślniczo-Przemysłowy w Katowicach, względnie w Rybniku **6-cio tygodniowy kurs kroju sukien damskich.** Nauka obejmuje rysowanie i modelowanie sukien, spodnic, płaszczy i żakietów, według najnowszych mód.

Lekcje będą się odbywać 4—5 razy w tygodniu po 3 godziny dziennie. Opłata za kurs wynosi 50 zł, a wpisowe 10 zł.

Zgłoszenia przyjmuje i bliższych informacji udziela Śląski Instytut Rzemieślniczo-Przemysłowy w Katowicach przy ul. Krasińskiego w gmachu Śląskich Technicznych Zakładów Naukowych, codziennie w godzinach urzędowych od 9,30 do 13 i od 16 do 19, w soboty od 9,30 do 13.

Rady praktyczne

(Dokończenie.)

Wywabianie plam z podłogi drewnianej. Plamy na podłogach drewnianych i posadzkach, można usunąć w rozmaity sposób. Plamy tłuste usuwamy przez nalanie na nie terpentyny, a po parogodzinnem rozpuszczaniu, wymycie gorącą wodą. Jeżeli nie puszczą, trzeba nałożyć na dwa lub trzy dni gliny rozrobionej z octem i potem zmyć. Plamy z atramentu polewa się kilkakrotnie octem z wodą i wymywa. Jeżeli plama z atramentu jest bardzo stara, to usunąć ją można tylko kwasem solnym,*) którego parę kropel nalewamy na plamę, a następnie zmywamy, przy pomocy szmatki przeznaczonej na zniszczenie.

Mycie podłóg kamiennych, cementowych lub mozaikowych. Podłogi kamienne, mozaikowe i cementowe wymywa się, podobnie jak drewniane, bezpośrednio po umyciu, wyciera się ścierką skropioną olejem lnianym, co przywraca im świeżość i połysk.

Mycie linoleum. Linoleum zmywa się szmatą zanurzoną w nafcie lub słodkiem mleku. Po zmyciu wyciera się do sucha.

Malowanie podłóg. Podłogi z miękkiego drzewa maluje się niekiedy farbą olejną lub lakierem. Malowanie jednak wychodzi obecnie z użycia, a zastępuje się je zaciąganiem nawet sosnowych podłóg. Przed malowaniem należy podłogę pociągnąć pokostem, a gdy pokost wsiąknie i wyschnie, gruntować 2 razy zaprawą olejną i malować (po wyschnięciu zaprawy) lakierem. Zarówno zaprawę olejną, jak i lakier można nabyć gotowe w blaszankach po 1, 2 i 5 kg. Na metr kw. podłogi trzeba 1/10 kg zaprawy i 1/20 kg lakieru.

Odświeżanie podłóg malowanych. Podłogi lakierowane można odświeżać, nacierając je przy pomocy kawałka flaneli zanurzonego w oleju lnianym, skłóconym z białkiem od jajek. Proporcja: na ¼ litra oleju dwa białka.

Kącik rolniczy

Ceny.

Wszystkie podane ceny rozumieją się w złotych (cyfry po przecinkach oznaczają grosze) za 100 kg loco wagon w dniu 3 marca 1932 r.:

Zboża, Warszawa: żyto 24,50 — 25, pszenica jednolita 27 — 27,50, zbierana 26 — 26,50, owies jednolity 24 — 25, zbierany 22 — 23, jęczmień przemiałowy 21,50 — 22, browarny 23 — 24.

Poznań: żyto 23 — 23,50, pszenica 23,50 — 24, jęczmień przemiałowy 19,50 — 22, browarny 23,25 — 24,25, owies 20,25 — 20,75.

Lublin: żyto 22,50 — 23, pszenica 24,25 — 25, jęczmień przemiałowy 18,50, browarny 21,50 i owies 21 — 23.

Inne ziemiopłody: Warszawa: groch polny jadalny 26 — 30, groch Wiktorja 28 — 34, rzepak zimowy 34 — 36, koniczyna czerwona bez kanianki 210 — 250, seradela podwójnie czyszczona 28 — 30, łubin niebieski 14,50 — 15,50, żółty 18 — 20, peluszka 25 — 27, wyka 24 — 26.

Bydło i trzoda: Warszawa za 100 kg żywej wagi: woły starsze tłuste 60 — 65, cielęta mięsne 65 — 70, świnie słoninowe od 150 kg wzwyż 90 — 100, o wadze 130 do 150 kg 80 — 90, mięsne o wadze od 110 kg 70 — 80.

Nabiał i jaja: Lwów za 100 kg: masło deserowe 400 — 420, stołowe 370 — 340, kuchenne 320 — 340. Skrzynia jaj (1444 sztuki) 111 — 115.

---

*) Uwaga. Kwas solny pali materję i ciało, i stanowi silną truciznę.